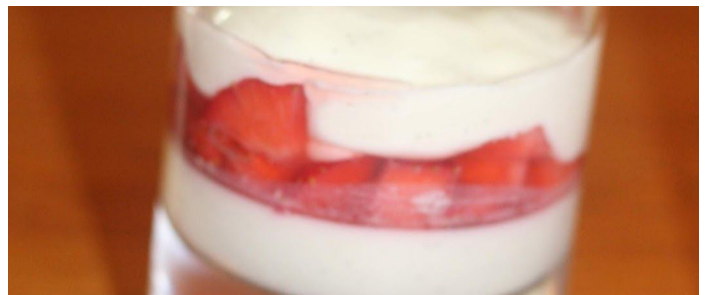




Pannacotta fraises menthe



4 personnes

Difficulté moyenne
délicieux

Ingrédients

- 500 g de fraises de qualité
- 50 g de sucre
- 1/2 gousse de vanille
- 3 feuilles de gélatine
- 50 cl de crème fraîche (au moins 30%)
- pour le sirop de menthe un bouquet de menthe 100 g de sucre et 1 dl d'eau.

Préparation

Pour la panacotta

Placer dans un poêlon, la crème fraîche, le sucre et la gousse de vanille fendue en 2 et dont vous aurez gratté les graines.

Faites chauffer jusqu'aux premiers bouillons (attention au débordement) arrêter ensuite le feu. Entre temps faites ramollir vos feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Une fois les feuilles bien ramollies ajouter les progressivement à votre crème chaude.

Vous pouvez maintenant placer votre mélange chaud dans un bain marie d'eau glacé afin de la ramollir.

Petit truc il faut que votre mélange commence déjà à se solidifier pour le placer dans vos verres ou verrines afin que le grain de vanille ne précipite pas au fond de votre contenant.

En attendant que votre mélange refroidisse vous pouvez mettre l'eau et le sucre dans le poêlon et faire chauffer jusqu'à complète dissolution du sucre faites cuire jusqu'à bouillon ensuite arrêter le feu et ajouter votre menthe ciselée.

En attendant que l'ensemble des mélanges refroidissent couper vos fraises dans le sens de la longueur (c'est plus joli) ajoutez-y 4 cuillères à soupe de votre sirop de menthe, bien mélanger et placer au frigo.

Il ne vous reste qu'à procéder au montage mettre un fonds de panacotta froide qui commence à prendre



dans vos contenants et faites prendre complètement au frigo . Ensuite ajouter une belle couche de fraises et ajouter précautionneusement une seconde couche de panna cotta (pour verser votre seconde couche vous pouvez vous aider d'une cuillère) mettre au frigo jusqu'à durcissement de la seconde couche.

Bon appétit !



Un bel exemple de crème fraîche en provenance directe de nos producteurs ;-)

